

# Muffiny półrazowe z żurawiną



Bardzo smaczna przekąska do herbaty, zawierająca zdrowy dodatek żurawiny oraz mąki pszennej razowej. Muffiny te nie rosną wysokie, za to szybko się pieką. Polecam wszystkim tym, którzy lubią wypieki z dodatkiem mąki razowej i tym, którzy nie przepadają za przesłodzonymi deserami. Z przepisu wychodzi 12 sztuk.

## Składniki:

- 125g mąki pszennej
- 65g mąki pszennej razowej (typ 2000)
- opakowanie cukru wanilinowego (16g)
- 50g cukru pudru
- 50-55g brązowego cukru (trzciniowego)
- 1 płaska łyżeczka sody oczyszczonej

- 1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 szklanka mleka
- 70g roztopionej (przestudzonej) margaryny Kasia lub masła
- 1 całe jajko
- szklanka suszonej żurawiny (w całości lub posiekanej – jak wolicie)

Wykonanie:

1. Blaszkę do pieczenia muffin wykładamy papilotkami. Piekarnik nagrzewamy do 190-200 stopni Celsjusza.
2. Składniki suche mieszamy w jednej misce. Składniki mokre w drugiej.
3. Składniki suche wsypujemy do mokrych, mieszamy widelcem. Dodajemy żurawinę i mieszamy.
4. Ciastem napełniamy papilotki. Muffiny pieczemy około 25 minut, zostawiamy w piekarniku na 10 minut, po czym wyjmujemy i studzimy na kratce.



